

ท่องเที่ยวไทย...ให้มาเที่ยว

amazing  
THAILAND



ชวนชิม...

# ย่านเมืองเก่าสงขลา

"Tasty Food at Songkhla Old Town"



ชวนชิม...  
ย่านเมืองเก่าสงขลา  
"Tasty Food at Songkhla Old Town"

๖๖ เดินเล่น  
กินลม  
ชมย่านเมืองเก่า ๙๙





บ้านчим...  
บ้านเมืองเก่าสงขลา  
*"Tasty Food at Songkhla Old Town"*



# สารบัญ

## Contents

ย่านเมืองเก่าสงขลา  
Songkhla Old Town

7-10



## ถนนพัทลุง

Thanon Phatthalung

- แผนที่เดินเที่ยวถนนพัทลุง 11
- รวมร้านอาหารอิสลาม 12
- Map & Muslim Restaurant

## ถนนนางงาม

13

Thanon nang ngam

- ขนมบอกล 14
- Khanom Bork
- ก๋วยเตี๋ยวเสียงโชค 15
- Kuay Tiew Sing Choke
- ก๋วยจั๊บเจ๊น้อย 15
- Kuay Jab Jeh Noi
- โหยมแต่เต๋ยม 16
- Payom Tae Tium...
- ข้าวต้มปลาเจ๊นิ 16
- Jeh Ni



- ก๋วยเตี๋ยวหางหมู 17
- Pig's tail Noodle
- ก๋วยเตี๋ยวหมูตุ๋น 18
- Simmered pork noodle
- ฮับเซ่ง (เจ๊บัว) 18
- Hub Seng (Jeh Buai)
- ไอศกรีมยิว 19
- Yew Icecream
- อีเลฟวันวัน (111) 19
- Eleven One (111)

โจ๊กเกาะไทย	20
Joak Koh Thai	
อีแอนด์พีเบคเฮาส์	20
E&P Bake House	
ไดมอนด์เบเกอรี่	21
Diamond Bakery	
ลูกชิ้นปลาหนังร้านตุ๊กตา	21
Tukta's Steamed Fish Meatball	
ภัตตาคารหน้าเต่า	22
Nam Dhou	
ก๋วยเตี๋ยวหลอดจิตรลัดดา	22
Rolled noodle	



สุกีนครโน	23
Suki Nakhonnai	
ร้านขนมไทยแม่จิว	23
Khanom Thai Mae Chawee	
บ้านขนมไทยสองแสน	24
Ban Khanom Thai Song Saen	
ร้านขนมไทยกุลประคอง	24
Kulprakhong Khanom Thai	
ร้านตั้งฮัวกิม	25
Tang Hua Kim	
ร้านแต้เฮียงฮั่ว	25
Tae Hiang	
ก๋วยเตี๋ยวป้ารุ่งใต้โรงจั่ว	26
Kuay Tiew Paa Rung	
ร้านไอศกรีมโอ่ง	26
Ong Icecream	

ก๋วยเตี๋ยวโกยาว ก๋วยเตี๋ยวโบราณ	27
Kual Tiwo Ko Yao	
เกียดฟ่ง ต้นตำรับข้าวสตู	27
Kiet Fang	
กะลอจีและเต้าฮวยเจ้าเก่า	28
Kalojee and Tao Huai	
ก๋วยเตี๋ยวและเต้าคั่วป้าจวน	28
Paa Juab's Noodle	
ร้านไอศกรีม บ้านหลี่เฮง	29
Ban Lee Heng Icecream	
ร้านเต้าหู้ยี้เสวย	29
Tao Hu Yee Sawei	





## สารบัญ

ร้านเก้าห้อง โจ๊กหมู ก๋วยจั๊บน้ำร้อน 30

Kao hong

ร้านแก้วโปรต 31

Glass, please

ร้านแม่เล็ก ขนมกลอก บ้าบินมะพร้าวอ่อน 32

Magnetic candy roll

ร้านจั่วเซงหญ่ 32

Chua Heng Yu.

แผนที่เดินเที่ยวถนนนางงาม 33

Map

ถนนนครใน 34-39

Thanon Nakhornnai

ร้าน J-Glass 35

กล้วยปิ้ง 36

Grilled Banana 36

ขนมสอดไส้ 36

Khanom Sawd-sai

ร้านสินอุดลย์พันธ์ 36

Sin Adulbhan

ห้องเฮียบฮวด 37

Ong Heap Hwad

ร้านยีนดิสทงลา 38

Yindee Songkhla

ร้านดีป्ली 38

Deeplee

แผนที่เดินเที่ยวถนนนครใน 39

Map



ถนนนครนอก 36-39

Thanon Nakhornnok

แผนที่เดินเที่ยวถนนนครนอก 40

Map

ร้านบีได้ 41

Pitch

รวมของอร่อยตามซอย 42

แหล่งท่องเที่ยวแนะนำ 43

Memo

คู่มือนักท่องเที่ยว 44-45

Transportation

ร้านอาร์ทิส มีเดีย 46

Artist Media

### แผนที่เดินเที่ยวย่านเมืองเก่าสงขลา





## .....ย่านเมืองเก่าสงขลา

สงขลาเมื่ออดีตราว 200 ปีก่อนนั้น อยู่ทางฝั่งตะวันตกของทะเลสาบ เรียกว่า "เมืองสงขลาฝั่งแหลมสน" จนกระทั่ง พ.ศ. 2385 จึงย้ายมาทางฝั่งทิศตะวันออกบริเวณตำบลบ่อยาง เรียกกันว่า "เมืองสงขลาฝั่งบ่อยาง"

ย่านเมืองเก่าสงขลา ในปัจจุบันตั้งอยู่ในเขตเทศบาลนครสงขลา ประกอบด้วย

ถนน 3 สายขนานกัน คือ ถนนนครนอกถนนนครใน และถนนนางงาม ซึ่งถนนนครนอกอยู่ติดขนานไปกับชายฝั่งทะเลสาบสงขลาและในอดีตนั้นตั้งอยู่นอกกำแพงเมือง ถัดเข้ามาคือถนนนครใน อันเป็นถนนเส้นแรกของสงขลา เป็นถนนที่อยู่ด้านในของกำแพงเมืองและเป็นย่านที่อยู่อาศัยของผู้มีฐานะ ส่วนถนนนางงามนั้นสร้างขึ้นภายหลัง เดิมชื่อว่าถนนเก้าห้อง แต่ผู้คนเรียกขานกันต่อมาว่าถนนนางงาม อันเนื่องจากเคยมีนางงามอาศัยอยู่







จุดเด่นของย่านนี้เป็นอาคารบ้านเรือน  
ปะปนกันสไตล์ชิโนโปรตุกิสและห้องแถว  
แบบเก้งจีน ในปัจจุบันถนนนางงามเป็นถนน  
สายหลักในย่านเมืองเก่า มีธุรกิจร้านค้าตลอดสาย  
โดดเด่นเป็นที่รู้จักกันว่า เป็นถนนที่เปิดขาย  
อาหารมากมายหลายประเภท เริ่มบริการ  
กันตั้งแต่ช่วงเช้าไปจนค่ำมืด



ทุกวันนี้มีผู้คนมากมาย  
เดินทางแวะเวียนกันมาเที่ยวชม  
สถาปัตยกรรมในย่านเมืองเก่า  
สงขลา ที่ส่วนใหญ่ยังคงเอกลักษณ์  
ดั้งเดิมไว้ กราบไหว้ สิ่งศักดิ์สิทธิ์  
คู่บ้านคู่เมือง พบปะพูดคุยกับ  
ชาวพื้นที่ พร้อมเลือกซื้อเลือก  
ทานอาหารที่มีหลากหลาย  
ประเภท



## .....Songkhla Old Town

Since 200 years ago, Songkhla was formerly located on the West Coast of Songkhla Lake (Thalesap Songkhla) where which was called "**Songkhla Laem Son**" till B.E. 2385 when it was moved to the east coast on the area which named "**Songkhla Bor Yang**" in Amphur Muang Songkhla under responsibility of Songkhla Municipality.

**Songkhla Old Town** covered the area of 3 avenues. *Thanon Nakhornnok, Thanon Nakhornnai, and Thanon Nang Ngam*. Earlier, there were only 2 roads in Songkhla including Thanon Nakhornnok which is adjacent to Songkhla Lake and Thanon Nakhornnai which is the downtown road. Thanon Nakhornnok was situated out of the town wall of Songkhla, while Thanon Nakhornnai the first road of Songkhla was in the town wall and was the habitation area of wealthy families. Later on, the third road was constructed and called Thanon Kao Hong or Kao Hong Area with the purpose for City Pillar Celebration. Thanon Kao Hong was locally called Thanon Nang Ngam where row-houses of single or double stories in Chinese architecture with earthen roof-tiles from Koh Yor. The term "**Nang Ngam**" (miss beauty contest) was presumably that a pretty lady who was entitled Miss Songkhla stayed in this area the locals so called the the road "**Thanon Nang Ngam**", or the term was derived from 'Na Ngam' due to its location where used to be paddy fields before transformed into trading area of Songkhla and existing till the present day.



Songkhla was a significant port town in the South engaging with fishery, plenty of fishing and cargo boats landed and transferred goods and marine product at Songkhla port and made Songkhla Old Town very busy. As time passed by going on and everything has changed, waterway traffic decreased its role that left these 3 roads of Songkhla Old Town became inactive. The 3 roads maintain their cultures and folk ways as usual, houses, buildings, culture as well as nice food are still remain



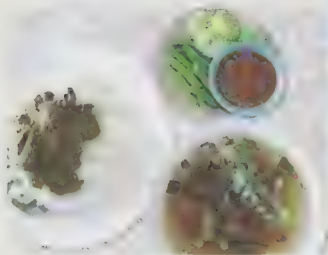
แผนที่เดินเที่ยวถนนพัทลุง



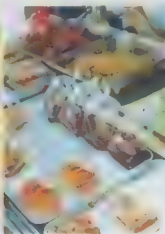
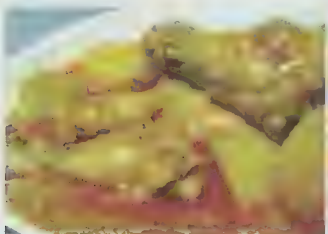
Map



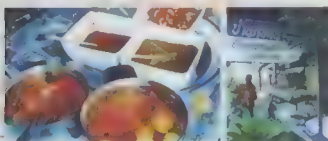




เริ่มกันได้ตั้งแต่ต้นถนนนางงามติดกับถนนพหลุลง เป็นชุมชนเก่าแก่เรียกกันว่า "บ้านบน" ส่วนใหญ่นับถือศาสนาอิสลาม จึงมีอาหารมุสลิมมากมายหลายชนิดให้แวะเวียนไปอุดหนุนกันได้ตามอัธยาศัย ต้องลองจะได้เห็นว่ารูปร่างหน้าตากลิ่น และรสชาติของอาหารมุสลิมนั้น ยั่วยวนชวนลิ้มลองเฝ้าดู ไม่ว่าจะเป็น โรตีสัมปัน, ซุปกระดูก, ข้าวหน้าเนื้อ, เป็นต้น ล้วนแล้วแต่ผ่านการสืบทอดกรรมวิธี และสูตรเด็ดกันมา ลองพิสูจน์ได้จากร้านสุตา ร้านดาหวัน ร้านกะพะห์ ร้านอัสมาซึ่งอยู่ใกล้กันกับมัสยิด



'Ban Bon' is regarded as a Muslim zone where many Muslim restaurants and food stalls are available, especially in the evening. Common menu of Muslim food are beef soup, deep fried fish, roti, Musman (spicy Muslim curry), beef rice, etc. that are available on Thanon Phatthalung off Thanon Nang Ngam.



ถนนนางงาม

THANON NANG NGAM

## ขนมบอ



จากทางถนนพัทลุงเลี้ยวเข้าสู่ถนนนางงาม ตรงหัวมุมถนนด้านขวามือ มีของกินขึ้นชื่อคือ "ขนมบอ" (ขนมกระบอก) เป็นขนมไทยโบราณ มี 2 แบบคือ แบบข้าวเหนียวและแบบแป้ง ซึ่งทั้งสองแบบผ่านการทำให้สุกด้วยการนึ่ง ในภาชนะทรงกระบอก ก่อนจะนำมาคลุกเคล้ากับมะพร้าว จุดเด่นสำคัญของ ขนมบอ อยู่ที่รสชาติหอม หวาน มัน เค็ม แบบขนมไทยแท้ ปัจจุบันมีเพียงหนึ่ง เดียวเท่านั้น เปิดขายทุกวันตั้งแต่เวลาประมาณเที่ยงไปจนกว่าของจะหมด ขอบอกไว้ว่าหมดเร็วมาก ติดต่อพี่เล็กผู้ขาย "ขนมบอ" ได้ที่ 08-9659-8723, 08-9739-5528



### Khanom Bork

From Thanon Phatthalung Turn to Thanon Nang Ngam and there exactly on the right corner is a famous "Khanom Bork" (cooked glutinous-rice in cylinder tubes) that is available in 2 types: glutinous rice and flour. Both types must be cooked in cylinder tubes then roll over coconut which mixed with sugar. Its smell and taste of genuine Thai dessert are outstanding. Only one and original on Thanon Nang Ngam. Open daily since midday until sold out. The owner of Khanom Bork is "Lek" who can be contacted for the dessert at H/P: 08-9659-8723, 08-9739-5528.

ขนมกระบอก หรือขนมบอ  
ของฝากจาก ถ.นางงาม เมืองสงขลา  
ที่ตั้ง 222 ถ.นางงาม ต.บ่อยาง อ.เมือง  
จ.สงขลา

เปิดบริการทุกวัน ตั้งแต่เวลา  
11.00 น. - 14.00 น.





## ก๋วยเตี๋ยวเย็นย่ำ

ก๋วยเตี๋ยวเย็นย่ำ เป็นอาหารที่ได้รับความนิยมมากในจังหวัดสงขลา โดยเฉพาะอย่างยิ่งในยามค่ำคืน ซึ่งจะมีคนมาซื้อและรับประทานกันเป็นจำนวนมาก ก๋วยเตี๋ยวเย็นย่ำมีลักษณะเป็นเส้นก๋วยเตี๋ยวที่ต้มสุกแล้วและเย็นย่ำในน้ำยาที่มีรสหวานและเค็มเล็กน้อย และมักจะรับประทานร่วมกับผักสดและผลไม้ เช่น แตงโม แตงกวา เป็นต้น

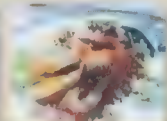


## Kuay Jiew Kuay Chiew

Draw Luck noodle or locally called 'Mi Plak' is a fried noodle of its own recipe that has been selling for 10 years by now. An old wooden can is its symbol for selling its fried noodle which is available along with Tao Feung (Chinese dessert) which is the first one in Songkhla opens everyday except Sundays since about 6:00 PM to 9:00 PM

## .....ก๋วยจั๊บเจ็ดมือ

ขายก๋วยจั๊บมานานนับสี่สิบปี โดยไม่ใช้ผงชูรสก็อร่อยจากน้ำต้มกระดูกหมู ที่เคี่ยวจนได้รสชาติ ก๋วยจั๊บหางหมูเป็นเมนูเด็ดของทางร้าน และยังมีเมนูอื่นๆ อีก อาทิเช่น ข้าวหมูแดง ข้าวมันหมูกรอบ ข้าวต้มปลากระพง เกาเหลาเลือดหมู เกาเหลาลูกชิ้นหมู ต้มยำปลากระพง บะหมี่เกี๊ยวอีกด้วย เปิดขายตั้งแต่เจ็ดโมงเช้า ไปถึงประมาณบ่ายสอง



## Kuay Jab Jeh Noi

has been established for 40 years. Without any MSG, added that sweet and tasty soup resulted from the boiled water with pork bones makes the Kuay Jab Haang Moo (noodle with pig's tail) delicious. Other nice dishes are served as well, such as Khao Moo Daeng, Khao Man Moo Krob, boiled rice with seabass, etc. Open daily during 7.00 AM - 2.00 PM

## .....โมยมแต่เตียม



อิมอรรอย ยามเช้า ที่เปิดขายมานานกว่าสิบปี เมนูทุกอย่างทำเองชนิดวันต่อวัน เน้นใช้วัตถุดิบที่ใหม่สด รสชาติจึงอร่อยด้วยเมนูแต่เตียมที่หลากหลาย แยกไว้เป็นเซ่งเล็กๆ สะดวกในการเลือกสั่งให้บริการตั้งแต่หกโมงเช้าไปถึงเที่ยง ปิดบริการในวันพุธ และพฤหัสบดี



### Payom Tae Tium...

Morning supper that has opened for 10 years with all home-made dimsum that emphasizes on daily fresh materials for fresh and delicious produce that will be provided in little baskets. Available since 6.00 AM until midday except on Wednesdays and Thursdays.



### ข้าวต้มปลาเจ๊นิ

ข้าวต้มปลากะพง และบะหมี่เกี๊ยวขายมานาน มีชื่อเสียงด้านรสชาติที่อร่อย และคุณภาพของวัตถุดิบที่เลือกใช้ ไม่ใช่ผงชูรสทำให้เป็นที่รู้จักกันทั่วย่านสงขลาเมืองเก่า และเป็นเจ้าเดียว ที่ขายข้าวต้มปลาบนถนนนางงาม เปิดบริการในช่วงเย็น ประมาณสี่โมงเย็นถึงสี่ทุ่ม ลูกขึ้นปลา และปลากะพงลวกจิ้มเป็นเมนูสุขภาพที่ไม่ควรพลาด

### Jeh Ni...

Boiled Rice with Seabass and Wonton Soup. It has been known for its quality and fresh materials without additional MSG for a long time and it is the only one boiled rice with seabass shop on Thanon Nang Ngam, open during 4.00 PM - 10.00 PM Scolded fish meatball and seabass is a recommended healthy menu.

16 Tasty Food at Songkhla Old Town



Pig's tail Noodle

which has been in service for 50 years until the third generation in the present time. It is outstanding with its own inherited recipe of meatball and cooked pig's tails made it glorious for long time. Open daily 8.30 AM - 5.30 PM

## .....ก๋วยเตี๋ยวหางหมู

เปิดขายมานานกว่าห้าสิบปี จนถึงรุ่นที่สามในปัจจุบัน โดดเด่นด้วยลูกชิ้นที่ทำเองด้วยสูตรของทางร้าน ที่สืบทอดต่อกันมา และหางหมูที่ต้มสุกแบบเคี้ยวกรุบ ทำให้มีชื่อเสียงมานาน เปิดบริการทุกวัน ตั้งแต่ 8.30 -17.30 น.

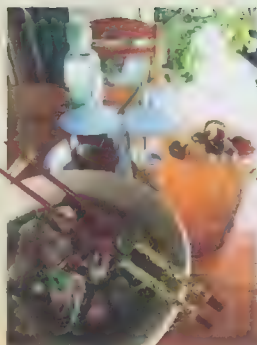






## ก๋วยเตี๋ยวหมูตุ๋ม

เจ้าเก่าของสงขลา เป็นเจ้าเก่าแก่ที่มีชื่อเสียงมาตั้งแต่ ก่อนย้ายเข้ามาขายบนถนนนางงาม เปิดขายทุกวันตั้งแต่ 7.30 น. - 15.00 น. ยกเว้นวันพุธ น้ำซุปตุ๋นยาจีนที่ต้งใช้ เวลาในการตุ๋นอย่างน้อยๆ 4 ชั่วโมง ทำให้หมูที่ตุ๋นนั่น ทั้ง หอม เครื่องยาจีน และรสชาติอร่อย ไม่เพียงแต่ก๋วยเตี๋ยวเท่านั้น สุกี้ยังเป็นเมนูเด่นอีกอย่างที่ชวนชิมอีกด้วย



## Simmered pork noodle

the original one in Songkhla since before moving in to Thanon Nang Ngam. opens daily at 7.30 AM - 3.00 PM except Wednesdays. Its Chinese recipe soup needs at least 4 hours simmering to make it delighted. Not only simmered pork noodle, but Suki is its distinguished menu as well.

## ฮับเซ่ง (เจบว้ย)

เปิดเป็นร้านขายกาแฟมา เกือบร้อยปี มีขนมปังสังขยา เป็นอาหารเด่น และยังมีขนมจีบ ซาลาเปา เต้าหู้ทอดไส้หมูสับ ลูกชิ้นนึ่ง บริการควบคู่ไปกับ เครื่องดื่ม ประเภท กาแฟ เปิด ทุกวัน ตั้งแต่หกโมงเช้าถึงเที่ยง

## ฮับเซ่ง 成合



## Hub Seng (Jeh Buai)

has been in service almost a hundred years by now. Toast and egg custard are its outstanding products with other yummy food such as dumpling, bao, stuffed minced pork in tofu, steamed meatball, along with coffee and tea. Open daily in the morning, 6.00 AM until midday.



## .....ไอศกรีมยิว

ไอศกรีมยิว เป็นที่รู้จักกันอย่างกว้างขวางทั่วไปว่า เป็นร้านไอศกรีมใส่ไข่ สูตรดั้งเดิมสืบทอดกันมาร่วมแปดสิบปี ไข่ไข่ไก่สดเฉพาะไข่แดงใส่ลงไปในแก้ว ตามด้วยไอศกรีมสูตรเฉพาะของทางร้าน กวนให้ไข่แข็งตัวเข้ากับไอศกรีม แล้วตักใส่ปาก แล้วลิ้มรสความหอมมันเฉพาะตัวที่ไม่เหมือนใคร เปิดขายทุกวันช่วงสี่โมงเย็น ไปถึงประมาณสองทุ่ม

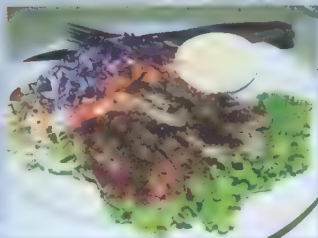


## Yew Icecream

is widely known as the original icecream with fresh yolk that is inherited recipe since 80 years ago. Only fresh yolks would be used to put on its unique-recipe icecream. Simply stir icecream to get it well mix with yolk which will become sticky without any unpleasant smell. Visit and taste the original and famous icecream with yolk which opens daily in the afternoon during 4.00-8.00 PM

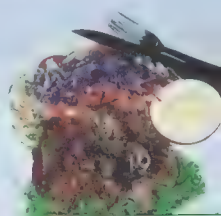
## .....อีเลฟวันวัน (111)

ร้านตั้งอยู่บ้านเลขที่ตองหนึ่ง ขายสเต็กหลายชนิดเด็ดๆ ก็เป็นสเต็กปลาแซลมอน ราดด้วยน้ำเกรวี่ สูตรของทางร้าน นอกจากนั้นก็ยังมีอาหารตามสั่งอีกหลากหลายเมนู เปิดขายจันทร์ถึงเสาร์ ตั้งแต่สายๆ ไปจนถึงช่วงเย็น



## Eleven One (111)

is the name of the steak shop derived from its address of house number, offering many steak menu such as salmon steak, porkchop, etc. with its gravy sauce. Some simple Thai dishes are also available. Open on Mondays to Saturdays during late morning till evening.

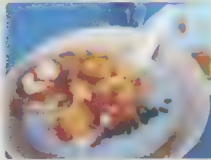


## โจ๊กเกาะไทย

โจ๊กเกาะไทย ขายเฉพาะข้าวต้มโจ๊กมาหลายสิบปี เปิดขายทุกวันตั้งแต่ตีห้าครึ่งก่อนสว่างไปจนเกือบๆ เที่ยง ทั้งกลิ่นและรสชาติของโจ๊กมาจากส่วนผสมที่สดใหม่ และผ่านวิธีการปรุงอย่างพิถีพิถันเพื่อลูกค้าโดยเฉพาะ โดยทางร้านใช้ข้าวหอมมะลิแท้ในการทำโจ๊ก เคี้ยวกับน้ำซุปรสกลมกล่อมจนข้าวแตก และเนื้อหมูสับรสชาติกลมกล่อม นุ่มลิ้น ใครที่เคยได้ลิ้มลองรสชาติโจ๊กหมูของร้านเกาะไทยแล้วบอกเป็นเสียงเดียวว่า อร่อยจริงๆ เป็นที่ติดอกติดใจลูกค้ามากมาย

### Joak Koh Thai

only sells rice congee with minced pork for some decades, opens daily since 5.30 AM until almost midday. Scent and taste of the congee which are from fresh and daily ingredients and specially cooked for customers. Genuine jasmine rice is chosen for simmering in pork bones soup with minced pork yielding delicate taste.



## .....อีแอนด์พีเบเกอรี่

ร้านเบเกอรี่ที่เปิดขายมาหลายปี มีเอกลักษณ์ที่โดดเด่นผิดไปจากอาคารเก่าแก่ย่านถนนนางงาม ด้วยการตกแต่งร้านสไตล์โมเดิร์น และโฮมเมดเบเกอรี่ กาแฟสูตรต่างๆ ทั้งร้อนและเย็น ทั้งไอศกรีมสารพัดสูตรทำให้มีลูกค้ามาไม่ขาดสาย ตลอดช่วงเวลาเปิดบริการตั้งแต่ประมาณสิบเอ็ดโมงไปถึงสามทุ่ม

### E&P Bake House

is an outstanding bakery on Thanon Nang Ngam for years where its stylistic decoration and interior make its shop distinguished from other buildings in the area. Its bakery menu is all home-made including yummy icecream of various flavors. It opens daily at 11.00 AM - 9.00 PM



# โตพอหมด

รุ่งเรือง

ยังเอง



ร้านเบเกอรี่เก่าแก่ดั้งเดิมของสงขลา ผลิตขนมหลากหลายชนิดด้วยคุณภาพสินค้าที่ดีมาตลอด เอแคล์ และคุกกี้กุ้งแห้ง เป็นของเด็ดของทางร้าน เลือกซื้อหากันไปทุกวันตั้งแต่เปิดมอ่งเข้าไปจนถึงทุ่มครึ่ง

## Diamond Bakery

is one of an old shop of Songkhla.

It bakes diversity of quality produce especially its famous eclair and dried shrimp cookies. The bakeshop opens daily at 8.00 AM - 7.30 PM



## .....ลูกชิ้นปลาฝั่งร้านตุ๊กตา

ลูกชิ้นปลาฝั่งร้านตุ๊กตา เป็นรถเข็นขายวันละสองเวลา ช่วงเช้าขายหน้าร้านเกาะไทย ช่วงเย็นขายหน้าร้านดอกไม้ต้นรักพลอริสต์ ลูกชิ้นปลาทำเองเสียบไม้หนึ่งไว้ในลังถึง ลูกชิ้นปลาเหนียวนุ่มเข้ากับน้ำจิ้มรสเด็ดสูตรเฉพาะตน นอกจากนั้นยังมีกะลोजีและอื่นๆ อีกหลายอย่างด้วย

**Tukta's Steamed Fish Meatball**, available 2 times daily: opposite Koh Thai in the morning and in front of Ton Rak Florist in the afternoon. Its steamed homemade fish meatballs get on very well with its spicy dip-sauce. Moreover, "ka-lo-ji" and other food are available too.

## .....ภัตตาคารหมี่แดง

ร้านเก่าแก่ อีกแห่งหนึ่งของสงขลา ขายข้าวหมูแดง ข้าวมันไก่ และอาหารตามสั่งทั่วไปมีอาหารจานเด็ดของร้านที่แนะนำคือไส้กรอกตับ ด้วยสูตรเฉพาะและกรรมวิธีการทำที่ยุ่งยากจึงทำขึ้นมาจำนวนไม่มากนักในแต่ละวัน มีความอร่อย และโดดเด่นแตกต่างไปจากไส้กรอกอื่นๆ ไปใช้บริการได้ทุกวันในช่วงตั้งแต่ แปดโมงเช้าไปจนถึงสี่โมงเย็น



### Nam Dhou

is one of old restaurants in Songkhla, selling red-pork with rice, chicken with rice, and other made-to-order dishes with "liver sausage" as its specialty which needs cooking technique and skill, so it can produce a limited amount of sausage a day, but its produce is very tasty much different from other sausages. It opens daily from 8.00 AM - 4.00 PM.

## .....ก๋วยเตี๋ยวหลอดจิตรลัดดา

มีก๋วยเตี๋ยวหลอดรสชาติดีเป็นอาหารแนะนำ

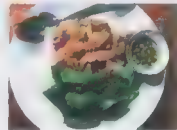
Jitladda Rolled Noodle is located on Thanon Raman, in front of Satri Watchiranukul School. It serves rolled noodle as its major menu.





## .....สุกีนครไย

เป็นร้านขายอาหารมานานหลายสิบปีแล้ว มีบริการทั้งอาหารจานเดียวและอาหารตามสั่งทั่วๆ ไป อาทิเช่น ข้าวหมูทอด, ราดหน้า, ต้มยำ, ผัดกระเพรา และอีกมากมาย แต่เมนูแนะนำของ ทางร้านคือ สุกีทะเล เปิดบริการทุกวัน ยกเว้นวันเสาร์ ระหว่าง 10.00 - 15.00 น.



**Suki Nakhon Nai**

has opened for over tens years, serving a la carte and single-dish menu such as fried pork with rice, "raad-naa" (gravy topped noodle), Tom Yum, "phatkra-prao", etc. while its most recommendation is seafood suki. It opens daily during 10.00 AM - 15.00 PM except on Saturdays.

## .....ร้านขนมไทยแม่ศรี

ได้รับการคัดเลือกเป็นสุดยอด OTOP ระดับประเทศ เจ้าแรกใน จังหวัดสงขลาเปิดมานานกว่า 30 ปีแล้ว ของขึ้นชื่อของทางร้าน ได้แก่ ต้มส้มเหลียมใส่ ไล่หมูทรงเครื่อง รสชาติกลมกล่อมหุ้มด้วยข้าวเหนียวนุ่มๆ และข้าวฟ่างหวาน เป็นขนมเก่าแก่ขึ้นชื่อของชาวสงขลา ขายคู่กับข้าวเหนียวดำหวาน รสชาติไม่หวานจนเกินไป กลมกล่อมพอดี เป็นขนมที่ทุกคนต้องซื้อติดมือกลับบ้าน เมื่อมาเยือน ถนนนางงาม เปิดบริการ อังคาร - อาทิตย์ ตั้งแต่เวลา 06.00 น. - 20.00 น. โทร. 0-7444-0664 , 08-9659-4707

Khanom Thai Mae Chawee received OTOP Product Award for the first one in Songkhla province. It has opened for over 30 years with its outstanding choices such as stuffed sticky rice (tom-sam-liam) and stirred sorghum (khao-fang-kuan). Open on Tuesdays - Sundays during 6.00 AM - 8.00 PM, it can be contacted at Tel. 0-7444-0664, 08-9659-4707





## .....ขนมหม้อไทยสองแฉก

เป็นร้านขายขนมไทยพื้นเมืองของ จ.สงขลา ที่มีมานานกว่า 60 ปีแล้ว ซึ่งเป็นที่รู้จักของคนสงขลา และนักท่องเที่ยวมาช้านาน และขนมที่ขึ้นชื่ออันดับหนึ่งของที่นี่ คือ **ขนมทองเอก** เพราะด้วยสภาพพิเศษของเนื้อแป้งที่เป็นสูตรลับเฉพาะของทางร้านทำให้ขนมทองเอกคงความอร่อย และพิเศษแตกต่างจากที่อื่นๆ ทำให้ได้รับความนิยมจากผู้มาเยือนซื้อเป็นของฝากอยู่เสมอๆ เปิดบริการทุกวัน ตั้งแต่เวลา 07.00 น. - 20.00 น.

บ้านขนมไทย ส



Ban Khanom Thai Song Saen

is another well-known dessert shop of Songkhla which has been in service for 60 years. Its most famous dessert is 'Khanom Thong Ake' with concealed recipe that makes it distinguished and different from the others. It opens daily during 7.00 AM - 8.00 PM

## .....ร้านขนมไทยทุกประเภทย

เป็นร้านขายขนมไทยเก่าแก่อีกร้านหนึ่งที่มีขนมไทย ขึ้นชื่อของเมืองสงขลา ให้ได้ลิ้มลองรสชาติกัน นั่นก็คือ **ขนมสามบันนี่** ที่เป็นสูตรดั้งเดิมสืบทอดรุ่นต่อรุ่นตั้งแต่สมัยคุณยายของร้าน และภายในร้านก็ยังมีขนมไทยหลากหลายชนิดให้เลือกซื้อกลับบ้านเป็นของฝากแก่ผู้มาเยือน เปิดบริการทุกวัน ตั้งแต่เวลา 07.00 น. - 20.00 น.



Kulprakhong is noted with its 'Khanom Sampani' of its own inherited recipe from grandmother generation. Moreover, other desserts are available as well. It opens daily during 7.00 AM - 8.00 PM





## .....ร้านดังฮั่วกิม

ร้านดังฮั่วกิม ตัวร้านเป็นเรือนไม้เก่าๆ มีโต๊ะ เก้าอี้ ไม้รองรับแขกเพียงไม่กี่โต๊ะ ซึ่งเป็นเอกลักษณ์ของร้านนี้ บริการน้ำชา กาแฟ และที่ขึ้นชื่อของร้านนี้คือ ขนมจีบ และซาลาเปาลูกใหญ่รสชาติอร่อย มีหลากหลายไส้ให้เลือกซื้อ เปิดบริการมานานหลายปีแล้วเช่นกัน คนส่วนใหญ่เรียกว่าขนมจีบ ซาลาเปา 9 ห้อง เปิดขายวันจันทร์-เสาร์ ตั้งแต่เวลา 06.00 น. - 19.00 น.

## Tang Hua Kim

is a small coffee shop serving coffee and tea with its most outstanding dumpling and big bao. It has been in service for many years and is locally called 'khanom-jeab-salapao-kao-hong'. It opens on Mondays to Saturdays during 6.00 AM - 7.00 PM

## .....ร้านแต่เฮียงอ้าว

ร้านแต่เฮียงอ้าว ร้านนี้ถือว่าเป็นร้านขึ้นชื่อของจังหวัดสงขลาที่เก่าแก่ ย่านเมืองเก่า ถนนนางงาม ภายในร้านตกแต่งโต๊ะ เก้าอี้ ด้วยงานไม้ร่วมสมัย ให้บรรยากาศเก่าๆ สโลว์ไลฟ์ อาหารที่นี่มีทั้งไทย-จีน และอาหารทะเล อาหารทุกจานที่เสิร์ฟจะมีช้อนกลางมาให้ทุกจาน รสชาติอาหารอร่อยกลมกล่อม ราคาไม่แพง อาหารแนะนำ ต้มยำแห้งปลากะพง, เป็ดพะโล้, ผัดผักนึ่งเต้าเจี้ยว ใครมาเยือนสงขลา ก็แวะฝากท้องกับร้านนี้กันทั้งนั้น เปิดบริการ 11.30 น. - 14.00 น. , 17.00 น. - 20.00 น. ทุกวัน

## Tae Hiang

few seems to be the most famous and the oldest restaurant of Songkhla Old Town, located on Thanon Nang Ngam and simply decorated in a little Chinese style while serving Thai food, Chinese food, and seafood with its recommendation of dried Tom Yum Seabass, stewed duck, and stir-fried morning glory with salted soya beans. This long-time restaurant is often recommended to visitors to Songkhla. It opens 2 sessions daily during 11.30 AM - 2.00 PM and 5.00 PM - 8.00 PM



### Kuay Tiew Paa Rung

has been in service under a Chinese Opera House in the compound of Songkhla City Pillar Shrine for 70 years, open daily at 11.00 AM - 2.00 PM

### .....ร้านไอศกรีมโอง

บริการ ขายไอศกรีมกะทิสด หลากหลายรสชาติ ทั้งไอศกรีม ถั่วเขียว ไอศกรีมยกล้อ ไอศกรีมรวมมิตร และทางร้านยังมีบริการ ลูกชิ้นปลาทอด กับน้ำจิ้มรสเด็ด ให้ได้ลิ้มลองกันอีกด้วย ทางร้านจะใช้โองใบเล็กสไลด์เก็บๆ เป็นภาชนะใส่ไอศกรีม เป็นจุดขายของร้าน และหากลูกค้าท่านใดสนใจอยากจะได้โองสไลด์เก็บๆ ไว้เป็นที่ระลึก ทางร้านขายให้ในราคาใบละ 15 บาท เท่านั้น เปิดบริการทุกวัน ตั้งแต่เวลา 11.00 น. - 19.00 น.

### ก๊วยเตี๋ยวป้ารุ่งใต้โรงจิว

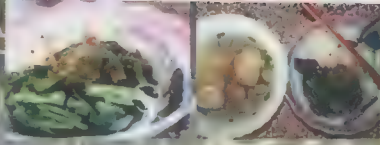
เปิดมานานกว่า 70 ปีแล้วภายในศาลเจ้าพ่อหลักเมืองขายอยู่ใต้โรงเจมีเอกลักษณ์ เฉพาะ หากมีโอกาสได้ไปเที่ยวถนนนางงาม ก็ไม่ควรพลาดที่จะแวะชิมเปิดบริการทุกวัน ตั้งแต่เวลา 11.00 น. - 14.00 น.



### Ong Icecream

serves coconut-milk icecream of various flavors including "icecream thua-khleo" (mung beans icecream), "icecream-yok-lo" (wheelie icecream), and "icecream-ruam-mit" (all-mixed icecream). Icecream will be served in a small "Ong" (earthen jar) which can be taken home at 15 Baht each. Moreover, deep-fried fish meatballs that get on very well with its tasty dip sauce is also provided. Its service is available during 11.00 AM - 7.00 PM daily.





## .....ก๊วยเตี๋ยวโกยว ก๊วยเตี๋ยวโนราท

เล่นกับผักบุ้งลวกอยู่ในชามหนึ่ง ลูกชิ้น  
ที่ทำเอง แยกไว้ในน้ำซุปลีกชามหนึ่ง เทหยา  
พริกไทยลงไปหน่อย ประปรสตามชอบกว่าจะรู้  
ตัวก็กินหมดชามไปแล้ว เปิดทุกวันตั้งแต่  
ประมาณแปดโมงเช้าไปถึงบ่ายโมง

### Kuai Tiwo Ko Yao

is an old style noodle, separate  
noodle in a bowl and soup where its  
homemade meatballs and veggies are  
in another bowl. Add some seasoning  
as prefer and before realized the noodle  
gone empty. It is available daily since  
about 8.00 AM until 1.00 PM

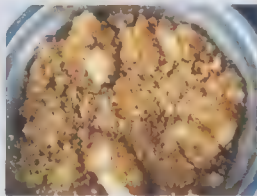


## .....เกียดฟ่ง ตั๋วตำรับข้าวสตู

เกียดฟ่ง ตันตำรับข้าวสตู ร้านเก่าแก่ของถนนนางงาม อีกร้านที่มีอาหารเด็ด  
สองช่วงเวลา ช่วงเช้าเปิดตั้งแต่ 6 โมงเช้า ขายข้าวสตู มีทั้งเนื้อไก่ หมูพร้อมเครื่อง  
ในและเลือดในน้ำซุปลีรสตุตรดั้งเดิม ช่วงเย็นมีชาลาเปา อันเป็นเอกลักษณ์  
ที่ชาลาเปาลูกใหญ่นั่นใหญ่จริง แบบกินลูกเดียวอยู่ท้อง รสชาติชาลาเปาก็อร่อย  
และมีหลายไส้ให้เลือกซื้อ ไปอุดหนุนลิ้มลองกันได้ทุกวัน

### .....Kiet Fang

Kiet Fang is the original shop selling stew  
with rice in the morning time and bao in the evening.  
The stew is cooked with its original recipe including chicken,  
pork, pork's entrails, widely known of its big size  
that costs 25 Baht each, only one can often full each one.



### .....กะหล่ำจี่และเต้าฮวยเจ้าเก่า

ขนมแป้งทอดสูตรโบราณ ซึ่งเป็นสูตรเฉพาะของทางร้านจริงๆ ตัวแป้งกรอบนอกนุ่มใน คลุกเคล้ากับถั่วบดที่หอมและกรอบกรอบ ขนมโบราณที่หาากินยาก ร้านเป็นรถเข็นไม้เก่าๆ จอดขายอยู่เยื้องศาลหลักเมือง



### Kalojee and Tao Huai

douhua is one of the very old shop producing douhua for a very long time. It sells Kalojee (baked flour mix with crunched beans and sugar) and douhua in the present time. Notice its old wooden wheelbarrow located diagonally opposite to the main gate of Songkhla City Pillar Shrine.



### .....ก๋วยเตี๋ยว และเต้าหู้ป้าจวบ

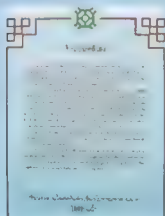
เปิดร้านขายทั้งเต้า  
หู้และก๋วยเตี๋ยวมานาน  
ก๋วยเตี๋ยวมี่ทั้งเส้นไก่ ซีโครงหมู  
หนังหมู ลูกชิ้น ในน้ำซุ๊ป  
ที่เคี่ยวหอมหวาน

### Paa Juab's

Noodle and Tao Kua sells noodle with chicken, pork's ribs, pig skin, and meatballs in sweet and tasty soup.

## ร้านไอศกรีม มณฑลเสฉวน

เป็นร้านไอศกรีมยอดนิยมของวัยรุ่น  
สงขลาสมัยก่อน ปัจจุบัน  
ก็ยังได้รับความนิยมอยู่  
ที่นี่มีไอศกรีมกะทิสดหลากหลาย  
รูปแบบให้เลือกรับประทาน  
ว่ากันว่าเป็นร้านไอศกรีมเจ้าแรกของ  
เมืองสงขลา (ต้นตำรับ)  
แต่ที่นี่ไม่โล้โอง



### Ban Lee Heng

has been a famous icecream shop of  
Songkhla with its outstanding fresh coconut  
milk icecream mung beans icecream, nipa  
palm icecream, and so on.

## ร้านเต้าหู้ยี้เสฉวน

สืบทอดกรรมวิธีในการผลิต ตามแบบบรรพบุรุษมา 4 ช่วงคน  
ซึ่งเป็นอาหารขึ้นชื่อของเมืองสงขลา ด้วยสูตรดั้งเดิมจากเมืองจีน เนื้อ  
เต้าหู้จะเหนียวและมันเป็นเอกลักษณ์ของทางร้าน ที่ได้ชื่อว่า "เต้าหู้ยี้เสฉวน"  
เพราะเคยทูลเกล้าฯ ถวายรัชกาลที่ 6 และ รัชกาลที่ 9 มาแล้ว เป็นของฝาก  
ที่ผู้มาเยือนถนนนางงาม ต้องซื้อกลับไปเป็นประจำ



### Tao Hu Yee Sawei

(fermented bean curd) has  
been carrying out its old Chinese  
recipe for 4 generations now. It is  
a famous food of Songkhla with its  
unique tough and tasty tofu. Its  
products were once presented to  
King Vajiravudh and King Bhumib-  
hol. Its often offered as a souvenir  
from Songkhla.





นายแพทย์หลวง วิชาญ กัณยรัตน์



โจก ถ้วยจั้น เก้าห้อง

1. วัตถุประสงค์: เพื่อศึกษาผลกระทบของโครงการ  
 2. ระยะเวลา: 6 เดือน  
 3. งบประมาณ: 100,000 บาท  
 4. ทรัพยากร: 10 คน  
 5. ผลลัพธ์: 100%

[illegible]

គណៈកម្មាធិការដ្ឋានក្រសួងសេដ្ឋកិច្ច និងហិរញ្ញវត្ថុ 2 គែប្រធានក្រុមការងារ និង  
គណៈកម្មាធិការ ក្រុមការងារ ដើម្បីជួយក្រុមការងារការងារ និងគណៈកម្មាធិការស្រាវជ្រាវ  
ហិរញ្ញវត្ថុ

ព្រះបិតាដែលបានបោះបង្គោល ឡើយ បានបង្កើតជីវិតដល់ មនុស្ស និង  
 មាតាបិតា ដែលបានបង្កើតជីវិតដល់មនុស្សដែលបានបោះបង្គោល ឡើយ ដែលបាន  
 បានបង្កើតជីវិតដល់មនុស្សដែលបានបោះបង្គោល ឡើយ ដែលបាន  
 បានបង្កើតជីវិតដល់មនុស្សដែលបានបោះបង្គោល ឡើយ ដែលបាន  
 បានបង្កើតជីវិតដល់មនុស្សដែលបានបោះបង្គោល ឡើយ ដែលបាន

"ก๊วยจ๊ับ มีคิตที่เสี้ยน"



## ร้านแก้วโปรด

ตั้งอยู่เลขที่ 48 ถนนางาม เยื้องร้านเต้าหู้ยี้  
เสวย แนะนำให้ชิม เอสเปรสโซคู่กับขนมปัง  
นมโอวัลติน กับบรรยากาศสบายๆ ของร้าน

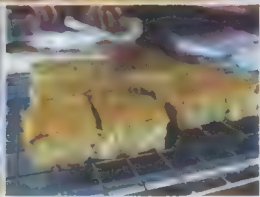
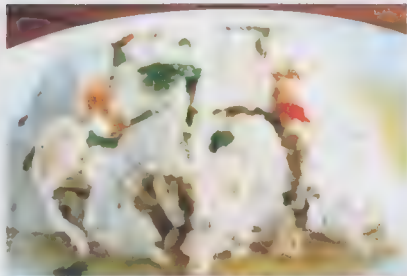
Kaeo Prod.,

located at 48 Thanon Nang  
Ngam, is recommended with its  
espresso and Ovaltine-Bread.



## แม่เล็ก สมภทสกล น้ำขมิ้นมะพร้าวรสขม

ตั้งอยู่เลขที่ 18 ถนนยะหริ่ง  
(ประมาณ 50 เมตร จาก  
ปากซอย) โทร 08-4633-8436  
ขนมกลอก หน้าตาและรูปร่าง  
ดูเผินๆ เหมือนกับปอเปี๊ยะ  
แต่แป้งนุ่มกว่ากันมาก และมี  
ส่วนผสมไส้เป็นกุ้ง เต้าหู้ปลา  
และถั่วงอกรับประทานกับ  
น้ำจิ้มหวาน รสชาติเข้ากันได้ดี



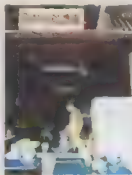
### Khanom Klok

Khanom Klok is located at 18 Thanon Yaring. It looked like spring roll but with softer flour with bean sprouts, prawns, and tofu stuffed.



## ฉิวเฮงหยู

ขายมากกว่า 80 ปี เปิดตั้งแต่เช้า  
ไปจนถึงประมาณสี่โมงเย็น แนะนำให้สั่ง  
บะหมี่แห้งสองก้อนหรือบะหมี่ไก่ตุ๋น



### Chua Heng Yew

Has been in service since some 80 years ago, it opens daily in the morning until 4.00 PM



# แผนที่เดินเที่ยวถนนนางงาม



Map

ถนนราชดำเนิน

ถนนสายบุรี

วัดยางทอง

ถนนยะหริ่ง

ถนนกมล

ถนน...

ถนน...

ถนนหนองจิก

ร้าน...

ร้าน...

ร้านชะเอียง (โอดิมฮิง)

ร้านขนมไทย...

ร้าน...

ถนนราชมัญ

ถนนปัตตานี

ร้าน...

ร้าน...

ถนนยะลา

ร้าน...

ถนนพัทลุง

...

โรงเรียนนางงาม

ศาลเจ้าตั้งเซ่งฮึ้ง

วัด...

ร้าน...

ศาลเจ้าพ่อควนคู (ศาลเจ้าลาล่งเตียนมาง)

ร้าน...

ร้านก๋วยเตี๋ยวป่ารุ่งใต้โรงจั่ว (ศาลหลักเมือง)

ร้าน...

ร้าน...

ร้าน...

ร้าน...

ร้าน...

ร้าน E & P Bake House

ร้าน...

ร้าน...

ร้าน...

ร้าน...

ร้าน...

ร้าน...

ร้าน...

ร้าน...

ร้าน...

ร้าน...

ร้าน...

ร้าน...

ร้าน...

ร้าน...

ร้าน...

ร้าน...

ร้าน...

ร้าน...

ร้าน...

ร้าน...

ร้าน...

ร้าน...

ร้าน...



ถนนนครจีน  
Thomas Nakivumali





## ร้าน J - Glass

ตั้งอยู่ ถ.นครใน จ.สงขลา ร้านอาหารรูปแบบ Style Modern ผสมผสาน ในลักษณะบ้านทรงจีน อาคาร 2 ชั้น ภายในจัดแสดงนิทรรศการ ภาพถ่ายของ ศิลปิน สิทธิพร บรรจงเพชร ศิลปินแห่งชาติ สาขาวรรณศิลป์ ปี 2548 บรรยายภาค เย็นสบายเหมาะกับการพักผ่อนในครอบครัวมาสังสรรค์ หรือเป็นพื้นที่นัดพบปะเพื่อนสนิท มิตรสหาย มาที่เดียวพบกับหลากหลายอารมณ์ กับการบริการที่หลากหลาย อาหารถูกปากคนไทย ทั้งอาหารไทยและอาหารตะวันตก รวมทั้งเครื่องดื่ม ไอศกรีม Buds ที่เดียวในสงขลา เป็นต้น พร้อมกับการให้บริการ อาหารเข้า อาหารเที่ยง และอาหารเย็น เปิดบริการทุกวัน เวลา 06.00-23.00 น.

### J-Glass

is the first house on the left on Thanon Nakhornnai, noticeable with its yellow painted wall and photo exhibition featuring history of a National Artist 2005 in Literature, Siithibhorn Banchongphet, inside its 2-level shop. It offers menu of Thai and western foods including good drinks and Bud's Icecream among its nice and warm atmosphere suitable for groups of family or friend. It opens daily since 6.00 AM - 11.00 PM

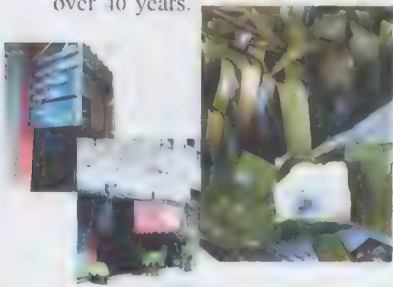






## .....กล้วยปิ้ง

เปิดขายบนถนนนครในมานานกว่า  
สี่สิบปี มีกล้วยปิ้ง มันเผา ร้อนๆ บนเตาทุกวัน  
Grilled Banana has been a familiar  
sight daily on Thanon Nakhornnai for  
over 40 years.



## ร้านสี่ม อุดตมภัณฑ์

จ้ ทุนขายสินค้าพื้น เมืองของ โขตรอง ทิวเหล็ก ยาคี ยาม  
ปัสอบทั้ง บ้านดู เบคคตงาน เป็นดับ  
The Siam Udomphant has been an everlasting souvenir  
shop of Songkhla selling local products and dried food  
stuffs such as dried fish, dried shrimp, Budu (fermented  
fish sauce), stir fried mangosteen, etc.





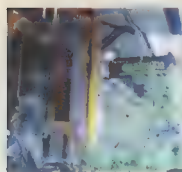
## ส่องเชิณหวด

ร้านกาแฟสตูดิโอย้อนยุค ซึ่งภายในร้านจะมีสินค้าเก่าไว้จำหน่ายสำหรับผู้หลงใหลของตกแต่งบ้าน หรือเป็นนักสะสมของเก่าที่ไม่มีให้ท่านได้เลือกหลากหลาย และรับรองว่าเป็นสินค้าที่มีคุณภาพ เพราะทางร้านตั้งใจเปิดร้านแห่งนี้เพื่ออนุรักษ์วิถีชีวิตการ จะมีตำนานหรือที่มาเช่นไร อยากให้ท่านแวะเวียนเข้ามาเยี่ยมชม เปิดทุกวัน เวลา 10:00-19:00 โทร 0-7431-2942



### Ong Hieb Huat

is a coffee shop offering retro-atmosphere decorated with variety of old and used items but they are all in good condition and some of which are for sale. Open daily, it can be contacted at Tel. 0-7431-2942



## .....ร้านยี่หัดสงขลา

จำหน่ายสินค้าพื้นเมือง ของ  
ฝากของที่ระลึก

### Yindee Songkhla

is another longlasting  
souvenir shop of Songkhla. Local  
products and dried food stuffs are  
available.



## .....ร้านดีปดี

เป็นร้านอาหารสไตล์บ้านเก่า มีทั้งอาหารจานเดียว ส้มตำ ยำหลากหลาย  
และไก่ย่าง ซึ่งเป็นของขึ้นชื่อของทางร้าน ตั้งอยู่ ถนนนครใน และ ถนนนครนอก  
เพราะตัวอาคารสามารถเปิดได้ทั้ง 2 ด้าน เปิดบริการทุกวัน 11.00 น.-  
20.00 น.

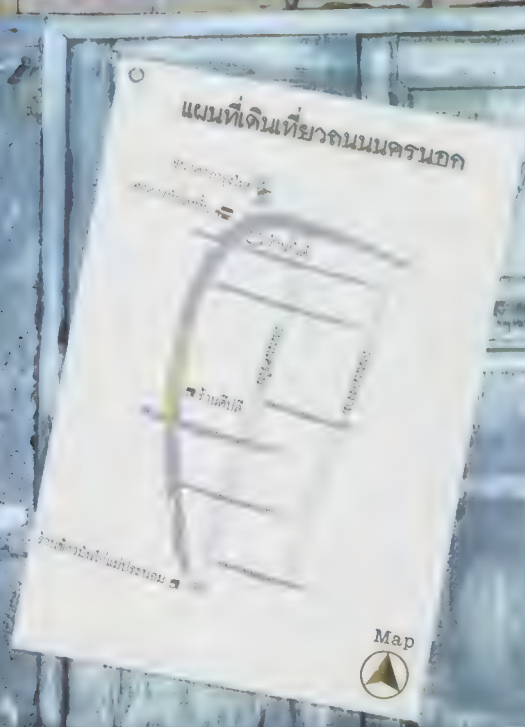


### Deeplee

is located on Thanon Nakhornnai  
in an old style house, offering various  
menu of I-San food including "Som-  
Tam", spicy salad, and grilled chicken.  
It opens daily during 11.00 AM - 8.00  
PM









## .....ร้านปีเตอร์

ร้านปีเตอร์ ร้านนั่งเล่น  
ตกแต่งบรรยากาศ ร้านสไตล์  
ของเก่า จำหน่ายเครื่องดื่ม  
ชา กาแฟ ซาลาเปา

### Pitch

a retro-style decoration made this shop interesting among its home-made cakes and drinks, especially coffee and tea.



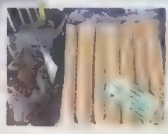
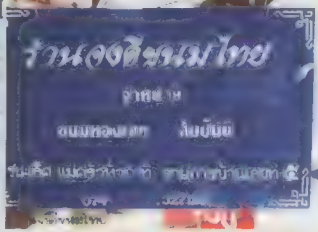




บ้านทอนคำคา (วัด) (วัด)  
 (ศูนย์อาหาร)  
 อ.ทอนคำคา (วัด)  
 โทร 04-31579006-6983697



บ้านจอก  
 บ้านจอกเป็นบ้านที่มีชื่อเสียงในอำเภอทอนคำคา มีพื้นที่ประมาณ 10 ไร่เศษ มีบ้านไม้ 1 หลัง และบ้านปูน 1 หลัง มีสวนผลไม้ และสวนผัก มีร้านอาหาร และที่พักผ่อนหย่อนใจ มีบริการรถจักรยานยนต์ และรถจักรยาน มีบริการอาบน้ำ และบริการอื่นๆ อีกมากมาย





## คํื่อนักเดินทาง...



**รถยนต์ส่วนตัว** จากกรุงเทพมหานครใช้ทางหลวงหมายเลข ๔ ผ่านจังหวัดเพชรบุรี ประจวบคีรีขันธ์ ชุมพร สุราษฎร์ธานี นครศรีธรรมราช ตรัง พัทลุง ไปจนถึงจังหวัดสงขลา รวมระยะทางประมาณ 950 กิโลเมตร



**รถโดยสาร** มีรถโดยสารประจำทาง กรุงเทพฯ-สงขลา บริการทุกวัน ใช้เวลาเดินทางประมาณ 13 ชั่วโมง ค่าโดยสารประมาณ 1,126 บาท สอบถามที่ โทร. 0-2434-5557-8 ที่หาดใหญ่ ติดต่อบริษัท ขนส่ง จำกัด โทร. 0-7423-2789 ปียะทิว์ โทร. 0-7442-8972 บริษัทไทยเดินรถ จำกัด โทร. 0-7442-9525



**รถไฟ** จากกรุงเทพฯ มีขบวนรถไฟสายใต้ ทั้งขบวนรถด่วนพิเศษและขบวนรถเร็ว ออกจากสถานีรถไฟกรุงเทพ (หัวลำโพง) ไปยังสถานีชุมทางหาดใหญ่ รวมระยะทาง 945 กิโลเมตร อัตราค่าโดยสาร ขึ้นหนึ่ง 734 บาท ขึ้นสอง 345 บาท และขึ้นสาม 149 บาท (ราคาทั้งหมดยังไม่รวมค่าธรรมเนียมต่างๆ) สอบถามรายละเอียดการเดินทางได้ที่สายด่วน โทร. 1690 ตลอด 24 ชั่วโมง จองตั๋วโดยสารได้ที่โทร 0-2220-4444 (จองล่วงหน้าไม่น้อยกว่า 5 วัน ในเวลาราชการ)

จากสถานีรถไฟชุมทางหาดใหญ่ ต่อรถรับจ้างไปยังคิวรถหน้าหอนาฬิกา จะมีรถตู้กับรถบัสโดยสารสีเขียวให้โดยสารต่อไปยังตัวเมืองสงขลา

จากย่านเมืองเก่าสงขลา ยังสามารถเดินทางไปท่องเที่ยวในสถานที่ที่น่าสนใจอื่นๆของเมืองสงขลาได้ หากไม่ไกลมากอย่างพิพิธภัณฑ์สถานแห่งชาติสงขลา เลือกใช้บริการรถสามล้อถีบก็ได้บรรยากาศดี หรือหากเป็นสถานที่ไกลออกไปอย่างแหลมสมิหลา เขาดังกวน หรือสะพานขาวเฉียงในตัวเมืองสงขลา ยังมีบริการรถสี่ล้อเล็ก ที่คนท้องถิ่นเรียกกันว่ารถตุ๊กตุ๊ก ในอัตราค่าโดยสารไม่เกิน 20 บาท

**หมายเหตุ** อัตราค่าโดยสารอาจเปลี่ยนแปลงได้ กรุณาตรวจสอบอีกครั้งก่อนออกเดินทาง



## Transportation

### Car



From Bangkok, take highway no. 4 and drive through Phetburi, Prachuabkhirikhan, Chumporn, Suratthani, Nakhon Si Thammarat, and Phatthalung to Songkhla. It is about 950 KM.

### Bus



Buses from Bangkok to Hatyai and Songkhla are available daily that takes about 13 hours at a cost of about 1,126 Baht. For more information contact: Transportation Co., Ltd. Tel. 0-2434-5557-8, Piya Tour Tel. 0-7442-8972, Thai Transportation Co., Ltd. Tel. 0-7442-9525.

### Train



From Bangkok Railways Station, southern line trains to Hatyai Junction are available daily with express trains and rapid

From Hatyai, take Hatyai-Songkhla bus or van from bus stops on Petkasem Road to Songkhla that are available during 6.00 AM - 7.30 PM

From Songkhla Old Town, there are some other attractions located not too far such as Songkhla National Museum, Samila Beach, and Tang Guan Hill. A old transportation, "Sam Lor" (side-car bicycle) is available for slow sight-seeing to admire the atmosphere of Songkhla Old Town.





### “อาร์ทิส มีเดีย”

เลขที่ 190 ถ.นางงาม หลังอิมท้องแล้วมาอิมตา  
ผลงานศิลปะและทักทายพูดคุยกับศิลปินถนนนางงามเจริญ รัตนะวิจิตร

“สื่อจิตรกร” ผู้รับงานเขียนรูปเหมือนทุกชนิด

โทร: 0-7443-7819 , 08-3193-5376

Artist Media is for arts enthusiasts. Have some chats about art with a  
local artist “Charoen Rattanavijit”.







ชวนเที่ยว...

# ย่านเมืองเก่าสงขลา

*Old Town at Songkhla Old Town*



๕๐ ปีการท่องเที่ยวแห่งประเทศไทย

การท่องเที่ยวแห่งประเทศไทย สำนักงานหาดใหญ่

171 ซอย 2 ถนนนิพัทธ์อุทิศ 3 อำเภอหาดใหญ่ จังหวัดสงขลา

โทร : 0-7423-1055 , 0-7423-8518

<http://thai.tourismthailand.org> E-mail : tatsgkhl@tat.or.th